

COMUNE DI SALERNO

Verbale di deliberazione del Consiglio Comunale

Consiglieri assegnati al Comune n. 32

Seduta

del giorno **30/10/2018**

N. 44 del Registro

Oggetto: **REGOLAMENTO D'IGIENE - PROVVEDIMENTI**

L'anno **duemiladiciotto** addì **trenta** del mese di **Ottobre** alle ore **09:55** in Salerno, nella consueta sala delle adunanze del Consiglio, si è riunito il Consiglio Comunale, convocato previ avvisi in data 23.10.2018 e, notificati a norma di legge.

Sono presenti ed assenti i signori:

		P	A			P	A
1	NAPOLI VINCENZO			18	MEMOLI PASQUALINA		
2	VENTURA DOMENICO			19	SANTORO FELICE		
3	SORRENTINO LUCA			20	NADDEO CORRADO		•
4	GUERRA ERMANNO			21	NATELLA MASSIMILIANO		
5	FIGLIO ANTONIO			22	OTTOBRINO PAOLO		
6	SCANNAPIECO ROSA			23	MONDANY MORELLI VERONICA		
7	MAZZOTTI LUCIA			24	CARBONARO ANTONIO		
8	PETRONE SARA			25	VENTURA GIUSEPPE		
9	GALDI ROCCO			26	SANTORO DANTE		
10	STABILE EUGENIO			27	STASI PIETRO DAMIANO		•
11	DI CARLO HORACE		•	28	GALLO LEONARDO		
12	PESSOLANO DONATO			29	CELANO ROBERTO		
13	MAZZEO DOMENICO			30	ZITAROSA GIUSEPPE		
14	DE ROBERTO PAOLA			31	RUSSOMANDO CIRO		
15	POLVERINO FABIO			32	LAMBIASE GIOVANNI		
16	FERRARA ALESSANDRO			33	CAMMAROTA ANTONIO		
17	D'ALESSIO ANTONIO						

Presenti 30

Assenti 3

Presiede il Presidente **ALESSANDRO FERRARA**

Partecipano alla seduta il Segretario Generale **ORNELLA MENNA** e gli Assessori: **AVOSSA EVA, CARAMANNO ANGELO, DE MAIO DOMENICO, GIORDANO MARIARITA, LOFFREDO DARIO, DELLA GRECA LUIGI CARMELO.**



IL CONSIGLIO

Premesso:

- che con deliberazione n. 21 del 17/04/2018 il C.C. ha modificato l'art. 195.04 del vigente RUEC nella versione che di seguito si riporta: *“che nelle unità immobiliari a destinazione produttiva artigianale o commerciale di nuova realizzazione e per quelle esistenti che apportano modifiche alla struttura o al ciclo produttivo, se presenti locali ove si svolgono lavorazioni suscettibili di generare emissioni odorigene, anche se definite scarsamente rilevanti ai sensi dell'art. 272, com. 1 del D. Lgs. n. 152/2006, o semplicemente aria calda, deve essere installata sui punti di cottura una cappa di aspirazione. **Salvo che venga adottato un diverso sistema di abbattimento delle emissioni odorigene, conforme alle moderne tecnologie ed ai sensi di specifica regolamentazione in materia, la cappa deve essere collegata ad una canna fumaria** possibilmente indipendente tale da garantire l'evacuazione dei fluidi gassosi comunque denominati (vapori, fumi, esalazioni, gas, ecc..) verso l'alto con sbocco oltre la copertura del fabbricato nel rispetto di quanto stabilito dall'art. 203 di questo Regolamento. Sono **anche ammessi**, con l'unico scopo di limitare ulteriormente l'impatto sul vicinato, ove necessari, e se installati all'interno dei locali propri della attività, impianti per il contenimento delle emissioni di derivazione. Devono essere, altresì, presenti aperture permanenti di ventilazione idonee all'afflusso di tanta aria quanta ne viene richiesta per una regolare combustione, se presenti impianti a fiamma libera. Incertezze interpretative, valutative o di classificazione delle attività e conseguenti decisioni preventive in merito alla tutela della collettività sono affidate alla U.O. di Prevenzione Collettiva della Azienda Sanitaria Locale che provvede, nel rispetto di quanto stabilito dall'art. 3 della L.R. 13 marzo 1985, di concerto, se ritenuto, con l'Agenzia Regionale per la protezione dell'Ambiente”*;
- che, la medesima deliberazione ha incaricato, il Settore Attività Produttive, di procedere alla predisposizione delle Linee Guida in materia di emissioni odorigene coinvolgendo, all'uopo, anche i competenti Uffici di altri Enti;
- che il C.C. ha, conseguentemente, sottoposto la su citata modifica del RUEC, alla condizione sospensiva della sottoscrizione di apposito disciplinare, ovvero regolamento che disciplini la tematica delle predette emissioni;
- che, conseguentemente l'Ufficio ha avviato un tavolo di lavoro congiunto con la competente ASL al fine di approntare un documento condiviso, che assumesse la veste di *“Regolamento di Igiene”*, con il quale regolamentare le tematiche ritenute più impellenti, tra le quali quella dei sistemi di smaltimento dei vapori e fumi di cottura prodotti dagli ambienti in cui si effettua la cottura ed il trattamento termico degli alimenti, alternativi allo sbocco in canna fumaria, in ottemperanza a quanto stabilito dal C.C. con la su citata deliberazione n. 21/2018;
- che, in tale contesto si è ritenuto opportuno affrontare e regolamentare, oltre alla tematica di cui al punto precedente, anche quella della definizione della tipologia e numero di servizi igienici, minimi ed indispensabili, delle attività di esercizi commerciali del settore alimentare (ristoranti, bar, pizzerie, friggitorie ecc.) ed attività a queste assimilabili, in quanto rientranti nei requisiti igienico – sanitari delle predette attività e con la precipua finalità di fornire, agli Uffici comunali e agli operatori del Settore, una chiara norma di riferimento ad oggi inesistente;
- che, il predetto Regolamento sarà suscettibile di essere implementato, di volta in volta, con ulteriori tematiche inerenti questioni igienico – sanitarie non ancora regolamentate in altri atti normativi;

Considerato:

- che, in materia di emissioni odorigene, i principi ispiratori della regolamentazione possono essenzialmente essere riassunti in tre punti principali che di seguito si riportano:
 1. il sistema di convogliamento dei fumi primario rimarrà comunque quello che prevede l'esistenza di una cappa di aspirazione collegata ad una canna fumaria tale da garantire

- l'evacuazione dei fluidi gassosi, comunque denominati, verso l'alto con sbocco oltre la copertura del fabbricato;
2. solo nei casi in cui non sarà possibile realizzare quanto indicato al punto precedente, per le motivazioni riportate e dettagliate nell'allegato Regolamento d'Igiene, è stato previsto un sistema di smaltimento dei fumi alternativo, ispirato alle prescrizioni in tal senso dettate dalle Norme UNI EN che, pur essendo "*norme tecniche volontarie*", non sono cioè leggi ma documenti di applicazione volontaria che, ove osservate, garantiscono sicurezza, rispetto per l'ambiente e prestazioni certe;
 3. inasprimento delle attività di controllo;
- che tutto quanto confluito nel Regolamento d'Igiene, allegato alla presente deliberazione per farne parte integrante e sostanziale, è il risultato di un lavoro condiviso con l'ASL/Dipartimento di Prevenzione di Salerno;

Ritenuto:

- doversi procedere all'approvazione dell'allegato Regolamento d'Igiene anche al fine di ottemperare alla previsione della deliberazione di C.C. n. 21/2018 e consentire, per l'effetto, anche l'entrata in vigore della modifica apportata all'art. 195.04 del RUEC;

Acquisito il parere espresso in seduta congiunta delle Commissioni Consiliari Permanenti I e III;

Vista la deliberazione di C.C. n. 21/2018;

Acquisiti i pareri favorevoli di regolarità tecnica e contabile espressi, rispettivamente dai direttori dei Settori Attività Produttive e Ragioneria, ai sensi dell'art. 49 comma 1 del D.Lgs.n. 26772000;

Esce il Consigliere GUERRA (presenti n° 29);

Uditi gli interventi riportati nel resoconto integrale dell'odierna seduta ;

Il Presidente FERRARA, pone in votazione la proposta di deliberazione di cui in oggetto, proclamando il seguente esito:

Con voti n° 28 favorevoli, n° 1 astenuto (SANTORO D.), espressi per alzata di mano dai n° 29 Consiglieri presenti,

D E L I B E R A

1. Di approvare la premessa che, per l'effetto, deve ritenersi integralmente di seguito riportata.
2. Di approvare il Regolamento d'Igiene allegato alla presente deliberazione per farne parte integrante e sostanziale.
3. Di inviare il presente provvedimento al Settore Attività Produttive, al Settore Trasformazioni Urbanistiche, e all'ASL/SA – Dipartimento di Prevenzione.
4. Di dare atto che con separata votazione che riporta lo stesso esito di cui in premessa, la presente deliberazione viene resa *immediatamente eseguibile*.

Del che è verbale,

IL PRESIDENTE

- ALESSANDRO FERRARA -

IL SEGRETARIO GENERALE

- ORNELLA MENNA -